GRAEF

188 MASTER

182 MASTER

172 MASTER CONCEPT

Elektro-Allschnittmaschine / mit Schaltautomatik
Universal Slicing Machine / with automatic switch
Trancheuse électrique / avec disjoncteur automatique
Affettatrice universale elettrica / con interruttore automatico
Electrische Alles-Snijder / met automatische schakelaar
Elektro-universalskæremaskine / med automatisk tilkobling



Gebrauchsanweisung
Operating Instructions
Mode d'emploi

Istruzione per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning

D

1.0 Wichtige Sicherheits-Hinweise

- Vor Gebrauch Gebrauchsanweisung lesen.
- Maschine nur an Wechselstrom 230 Volt anschließen.
- Nach Dauerbenutzung von 9,5 Min. Motor abkühlen lassen.
- Diese Maschine dient ausschließlich der Benutzung im Haushaltsbereich.
- Vor Reinigung Netzstecker ziehen.
- Maschine nicht im Wasser abspülen.
- Dieses Gerät muss mit Schlitten und Restehalter benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen deren Gebrauch nicht zu.
- Zum Schneiden von Reststücken immer Restehalter benutzen.
- Im Ruhezustand Einstellknopf (8) im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so dass Anschlagplatte (2) Messerschneide überdeckt.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Daher Kinder niemals mit dem Elektro-Allesschneider arbeiten lassen.
- Maschine während der Benutzung auf harten, sauberen Untergrund (Küchenarbeitsplatte) stellen.
- Reparaturen dürfen nur vom Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- Maschine ist nur für das Schneiden von Lebensmitteln geeignet.
- Beim Schwenken der Maschine den Schwenkhebel (16) kraftvoll bis zum Anschlag ziehen und hörbar einrasten. Erst dann ist die Maschine gesichert.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung der Maschine darf diese nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
  Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Einbau im Unterschrank
Maschine lässt sich problemlos auf Schwenkbeschläge montieren. Bohrschablone und Einbaudübel werden auf Wunsch kostenlos zugesandt.

GB

1.0 Important safety information

- Read instructions before use.
- Only connect to 230 Volt alternating current.
- Let motor cool after continuous use of 9,5 minutes.
- This machine is exclusively for domestic use.
- Disconnect from the electric mains before cleaning.
- Do not wash machine in water.
- This appliance must be used with the carriage and endpiece holder, unless this is prevented by the size and shape of the product to be sliced.
- Always use the rest holder when slicing leftover pieces.
- When the machine is not in use, turn the setting button (8) clockwise past the zero position to the stop so that the stop plate (2) covers the blade edge.
- Children do not see the risks of using electric appliances.
  Therefore never let children work with the universal electric slicer.
- Place the slicer on a hard and clean surface (kitchen worktop) for use.
- Repairs may only be effected by qualified staff or by Graef customer services.
- The appliance must be switched off before replacing any accessories or attachments which move during the machine's operation.
- Machine is only suitable for slicing foods.
- When swinging the machine, pull the swivel lever (16) forcefully all the way to the way to the limit stop until it audibly locks into place. The machine ist then secured.
- For safety reasons, if the equipment's power cable or connectors are damaged, they must be replaced by the manufacturer or its customer service or similarly qualified persons only.
- Use of this equipment is not intended for persons (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities or insufficient experience or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or they have received instructions from that person regarding the correct use of the appliance.
  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Installing in a cupboard base
The machine can be easily attached to hinge fittings. The drilling template and fitting plugs can be sent to you on request free of charge.

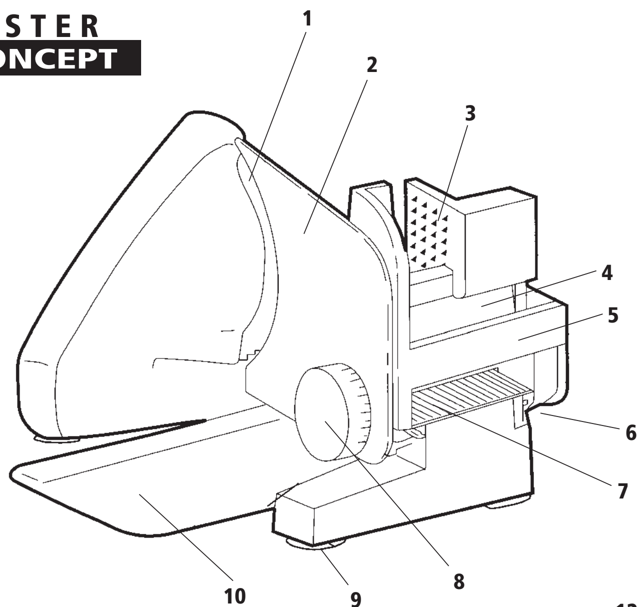
F

1.0 Consignes de sécurité importantes

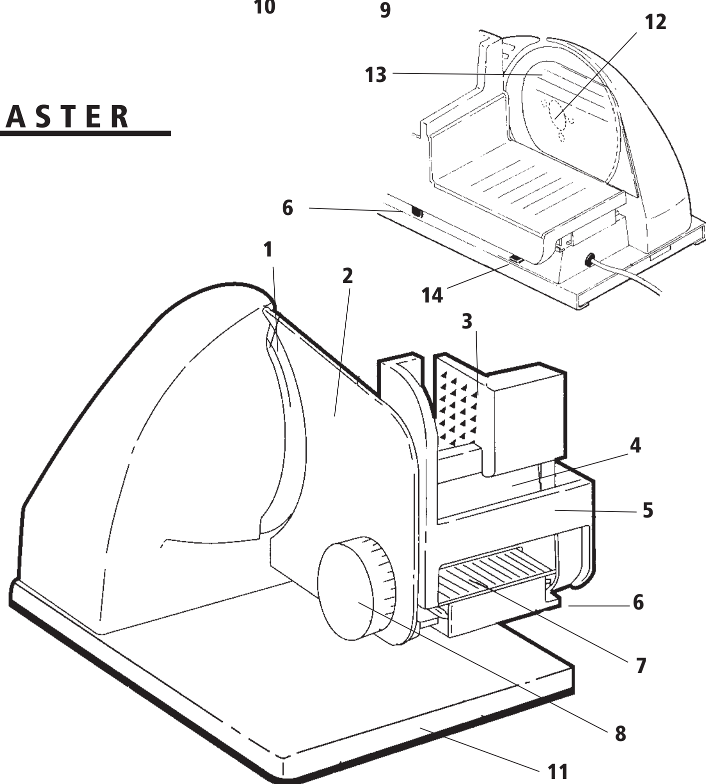
- Lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Ne raccorder l'appareil qu'à du courant alternatif 230 Volt.
- Après avoir utilisé la machine en continu durant 9,5 minutes, laisser le moteur refroidir.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Avant tout nettoyage, débrancher l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil dans de l'eau.
- Utilisez cet appareil avec les chariots et le pousse-restes, sauf si la taille et la forme du produit à découper excluent son utilisation.
- Ne jamais trancher de petits morceaux sans utiliser le poussoir protège-doigts.
- En position de repos, tourner le bouton de réglage (8) dans le sens des aiguilles d'une montre et l'amener en position encliquetée au-delà du 0, de sorte que le plateau à butée de fin de course (2) recouvre le tranchant de la lame.
- Les enfants n'ont pas conscience des dangers que peut entraîner l'utilisation des appareils électriques. En conséquence, ne jamais les laisser utiliser la trancheuse.
- Pendant son utilisation, placer l'appareil sur un plan dur et propre (plan de travail de la cuisine).
- Seuls un spécialiste ou le Service après-vente Graef sont autorisés à effectuer les réparations.
- Eteignez l'appareil avant tout changement d'accessoire ou d'équipement auxiliaire qui effectue un mouvement pendant le service.
- La machine est exclusivement prévue pour le tranchage de denrées alimentaires.
- Los du pivotement de la machine, tirez le levier de pivoement (16) à fond jusqu'à la butée de façon à ce qu'il soit bien enclenché. La machine n'est bloquée qu'une fois le levier enclenché.
- Afin de prévenir les risques d'accident, le remplacement d'un câble de raccordement de la machine qui aurait été endommagé est du ressort exclusif du fabricant, de son service après-vente ou d'une personne qualifiée et agréée.
- Cet appareil ne convient pas à une exploitation par des personnes (enfants inclus) à mobilité réduite, à capacités sensorielles ou mentales limitées ; celles manquant d'expérience et/ou de connaissances ne sont pas non plus autorisées à l'exploiter, à moins qu'une personne ne se porte garante de leur sécurité, leur transmette les instructions requises et supervise leur travail.
  Veillez à ne jamais laisser les enfants sans surveillance afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Encastrage dans un élément bas
L'appareil est très facile à monter sur des charnières pivotantes. Sur demande, nous vous adresserons gratuitement un gabarit de perçage et les chevilles nécessaires.

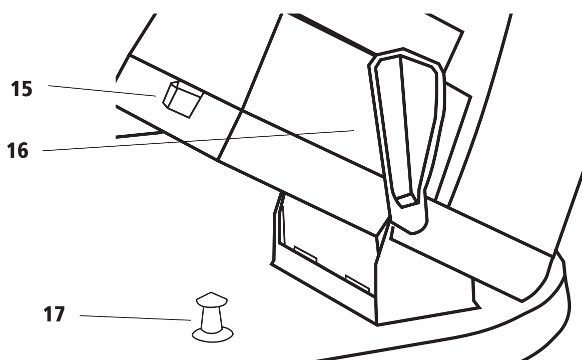
172 MASTER CONCEPT



182 MASTER



188 MASTER



Auflistung der Einzelteile
Parts listing
Liste des pièces
Elenco delle parti
Lijst van onderdelen
Opstilling af de enkelte dele

D

1 Schneidemesser
2 Anschlagplatte
3 Restehalter
4 Sicherheitsschalter
5 Schlitten
6 Einschaltschutz
7 Profil
8 Einstellknopf
9 Saugfüße
10 Tablett
11 Bodenplatte
12 Messerlagerbolzen
13 Messerabdeckplatte
14 Schlittenarretierung
15 Verriegelungsknopf
16 Kipphebel
17 Bolzen
- Schneidguthalteleiste - nur Modell 188

GB

1 Blade
2 Stop plate
3 Rest holder
4 Safety switch
5 Carriage
6 Switch lock
7 Profile
8 Setting button
9 Suction feet
10 Tray
11 Base plate
12 knife bearing pin
13 blade cover
14 carriage lock
15 Locking buttom
16 Lever
17 Bolt
- Food holding bar - 188 model only

F

1 Lame
2 Plateau à butée d'arrêt
3 Poussoir protège-doigts
4 Commutateur de sécurité
5 Chariot
6 Verrouillage de sécurité
7 Profilé
8 Bouton de réglage
9 Pieds à ventouses
10 Plateau
11 Base
12 Boulon du logement de la lame
13 Couverture du couteau
14 Arrêtage du chariot
15 bouton
16 levier
17 partie arrière
- Barre de retenue du produit - seulement pour modèle 188

I

1 Lama
2 Piastra d'arresto
3 Pressamerce
4 Interruttore di sicurezza
5 Carrello
6 Protezione dell'avviamento
7 Profilo
8 Manopola di regolazione
9 Piedini a ventosa
10 Piatto portamerce
11 Base
12 Bullone supporto coltello
13 Rivestimento coltello
14 Dispositivo de arresto slitta
15 Bottone
16 Leva
17 Perno
- Barra di bloccaggio del prodotto disponibile solo per il modello 188

NL

1 Lnijmes
2 Aanslagplaat
3 Restenhouder
4 Veiligheidsschakelaar
5 Slede
6 Schakelbeveiliging
7 Profiel
8 Instelknop
9 Zuignoppen
10 Plateau
11 Bodemplaat
12 Mesbevestigingsbouten
13 Mesbeschermplaat
14 Sledevergrendeling
15 Ontgrendelingsknop
16 Kantelhendel
17 Vergrendelingspin
- Producthouder - alleen voor model 188

DK

1 Skærekniv
2 Anslagsplade
3 Resteholder
4 Sikkerhedsafbryder
5 Slæde
6 Tilkoblingsbeskyttelse
7 Profil
8 Indstillingsknap
9 Sugefødder
10 Bakke
11 Bundplade
12 Knivlejobolt
13 Knivdækplade
14 Slædelås
15 Lasehovedet
16 Svinghandtaget
17 Bolten
- stykkeholderliste - kun til model 188

I

1.0 Importanti indicazioni sulla sicurezz

- Prima dell'uso leggere attenta mente le istruzioni d'uso.
- Usare solo corrente alternata a 230 Volt.
- Dopo un uso continuo della macchina per 9,5 minuti, lasciar raffreddare il motore.
- Questa macchina deve essere solo impiegata per uso domestico.
- Prima di pulire la macchina staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non sciacquare la macchina sotto l'acqua corrente.
- Il presente apparecchio deve essere utilizzato assieme al carrello e al pressasalumi, a meno che le dimensioni e la forma del prodotto da tagliare non lo consentano.
- Quando la merce da affettare ha raggiunto lo spessore di pochi centimetri, utilizzare sempre il pressamerce
- In stato di riposo girare la manopola di regolazione (8 passando per lo „0" fino alla posizione di arresto in modo che la piastra di arresto di fine corsa (2) ricopra il filo della lama.
- I bambini non riconoscono la pericolosità degli elettrodo mestici. Per questa ragione si raccomanda di non far usare mai l'affettatrice ad un bambino.
- Durante l'uso, mettere la macchina su una base stabile e pulita (piano di lavoro di cucina).
- Solo uno specialista o il servizio clienti della Graef sono autorizzati ad eseguire le riparazioni.
- È necessario spegnere l'apparecchio prima di sostituire gli accessori o gli elementi aggiuntivi che vengono messi in movimento durante il funzionamento.
- L'affettatrice deve essere esclusivamente usata per affettare generi alimentari.
- Se si vuole orientare la macchina, tirare con forza la leva girevole (16) fino all'arresto e innestarla in modo acustica- mente percepilbile. Solo allora la macchi- na è sicura.
- Se danneggiato, il cavo di collegamento della macchina deve essere sostituito solamente dal produttore o dal suo Servizio di Assistenza Clienti oppure da una persona qualificata, al fine di scongiurare eventuali pericoli.
- Il presente apparecchio non è concepito per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o psichiche limitate o senza esperienza e/o conoscenza sull'uso dell'apparecchio, a meno che non sia presente una persona incaricata di vigilare sulla loro sicurezza o che questa abbia fornito loro le istruzioni per l'uso relative al suo funzionamento.
  È necessario controllare i bambini, al fine di evitare che giochino con l'apparecchio.

Installazione in armadietto da cucina
L'apparecchio è facile da montare su cernie- re girevoli. Su richiesta si possono ricevere gratuitamente la sagoma per il trapano ed i tasselli di montaggio.

NL

1.0 Belangrijke veiligheids-tips

- Voor het gebruik de gebruiksaanwijzing lezen.
- Snijmachine alleen gebruiken met 230 Volt wisselstroom.
- Na gebruik van maximaal 9,5 minuten motor af laten koelen.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Vóór het schoonmaken stekker uit het stopcontact halen.
- De snijmachine niet in water spoelen.
- Dit apparaat moet met sleden en resthouder worden gebruikt, tenzij de afmeting en vorm van het te snijden product dat niet toelaten.
- Voor het snijden van kleine stukken altijd de restenhouder gebruiken.
- Wanneer niet in gebruik de instelknop (8) in kloksgewijze richting via 0 naar het eind draaien, zodat de aanslagplaat (2) de messnede afdekt.
- Kinderen zijn zich niet altijd bewust van de gevaren die het gebruik van electrische apparaten met zich mee kan brengen. Daarom laat kinderen nooit met de snijmachine werken.
- Tijdens het gebruik moet de snijmachine op een harde, schone ondergrond (aanrecht) geplaatst worden.
- Reparaties mogen alleen door een erkende vakman of door de Graef- reparatiedienst uitgevoerd worden.
- Voor het het vervangen van toebehoren of reserveonderdelen die bij de operatie bewogen worden, moet het apparaat worden uitgeschakeld.
- De snijmachine is alleen geschikt voor het snijden van voedsel.
- Bij het zwenken van de machine de zwenkhandel (16) krachtig tot de aanslag overhalen totdat deze hoorbaar vastklikt. Pas dan is de machine geborgd.
- Om gevaren te vermijden mag de aansluitleiding van de machine bij beschadiging alleen door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen.
- Dit apparaat mag niet door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of met een tekort aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, tenzij ze worden begeleid door een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is of aanwijzingen hebben gekregen hoe ze het apparaat dienen te gebruiken.
  Kinderen moeten worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Keukeninbouw
De snijmachine kan gemakkelijk in een kast met draaiplank ingebouwd worden. Boorsjablonen en inbouw-pluggen worden op verzoek gratis toegezonden.

DK

1.0 Vigtige sikkerhedshenvisninge

- Læs brugsanvisningen, før maskinen tages i brug.
- Tilslut kun maskinen til vekselstrøm 230 volt.
- Lad motoren afkøle efter kontinuerlig drift i 9,5 minutter.
- Denne maskine er udelukkende beregnet til brug i husholdningen.
- Træk stikkontakten ud før rengøringen.
- Skyl ikke maskinen i vand.
- Dette apparat skal anvendes med slæde og restholder, med mindre varens størrelse og form ikke tillader, at de bruges.
- Brug altid resteholderen, når der skæres reststykker.
- Når maskinen ikke er i brug, drejes indstillingsknappen (8) med uret ud over nulstillingen til stopanslaget, således at anslagspladen (2) dækker over knivens æg.
- Børn forstår ikke de farer, der kan opstå ved brug af elektro- universalskæreapparater. Lad derfor aldrig børn arbejde med elektro-universalskæreapparatet.
- Stil maskinen, når den er i brug, på en hård, ren undergrund (køkken- bord).
- Reparationer må kun udføres af en fagmand eller af firma Graef's kundeservice.
- Før tilbehør eller ekstra dele, der bevæges under driften, udskiftes, skal apparatet frakobles.
- Maskinen er kun egnet til skæring af fødevarer.
- Når maskinen drejes, skal drejehånd- taget (16) drejes kraftigt indtil anslag og gå hørbart i indgreb. Først derefter er maskinen sikret.
- Hvis maskinens tilslutningsledning beskadiges, må den kun udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person, så farer undgås.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (inkl. børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller uden erfaring og/eller viden, med mindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller har fået anvisninger fra denne person om, hvordan apparatet skal anvendes. Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med apparatet.

Indbygning i underskab
Maskine kan uden problemer monteres på drejebeslag. Boreskabeloner og indbygningsplugge tilsendes gratis efter ønske.










D

2.0 Anwendungen

Mit den Graef-Elektro-Allschnittmaschinen 188 MASTER, 182 MASTER, 172 MASTER CONCEPT können Sie Brot, Schinken, Wurst, Käse, Möhren, Gurken, Obst, Gemüse etc. schneiden. Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa Knochen, Holz, Bleche o.Ä..
Die Elektro-Allschnittmaschine ist mit einem glatten Spezial-Hochleistungsmesser (1) und einer rostfreien Messerabdeckplatte ausgestattet. Mit dem beigefügten Messerschärfer D-1000 können Sie bei nachlassender Messerschärfe das Messer wieder nachschärfen. Beachten Sie hierbei die Gebrauchsanleitung des Messerschärfers.

GB

2.0 Applications

The Graef 188 MASTER, 182 MASTER, 172 MASTER CONCEPT Universal Electric Slicing Machines can slice bread, ham, cold cuts, cheese, carrots, cucumbers, fruit, vegetables and so on. Never slice hard items such as wood, bones, metals or similar.
The electric slicing machine is equipped with a smooth special heig performance blade (1) and a stainless cover plate. with the supplied blade sharpener D-1000, you can regrind the blade when it loses its edge. Please note the instruction manual for the blade sharpener when doing so.

F

2.0 Utilisation

Les trancheuses électriques 188 MASTER, 182 MASTER, 172 MASTER CONCEPT permettent de trancher le pain, le jambon, le saucisson, le fromage, les carottes, les concombres, les fruits, les légumes, etc. Ne jamais tenter de couper des objets durs tels que le bois, des os, des tôles ou autres objets du même genre.
Cette machine de coupé électrique est équipée d'une lisse dentée lame spéciale à haute performance (1) et d'une plaque de recouvrement de la lame inoxydable. L'aiguiseur D-1000 livré avec la machine vous permet d'affûter la lame lorsqu'elle commence à s'émousser. A ce propos, respecter les indications d'utilisation de l'aiguiseur.

I

2.0 Impiego

Le affettatrici universali elettriche 188 MASTER, 182 MASTER, 172 MASTER CONCEPT permettono di affettare pane, salame, prosciutto, formaggio, carote, cetrioli, frutta, verdura, ecc. Non usare in nessun caso l'affettatrice per tagliare materiali duri come legno, osso, metallo e simili.
L'affettatrice elettrica è dotata di un coltello speciale liscle dentata ad alto rendimento (1) ed una piastra di rivestimento coltello in acciaio inossidabile. con l'affilatrice per lame D-1000 in dotazione si può riaffilare il coltello in caso di affievolimento dell'affilatura. Prestare attenzione alle istruzioni per l'uso dell'affilatrice allegate.

NL

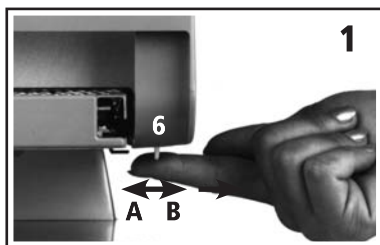
2.0 Toepassingen

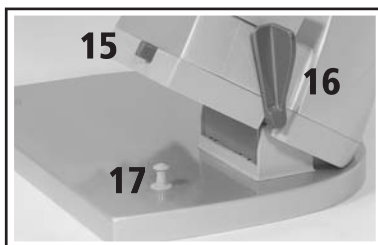
Met de Graef Electrische Alles-Snijders 188 MASTER, 182 MASTER, 172 MASTER CONCEPTkunt u onder andere brood, worst, ham, kaas, wortels, augurgen, groenten en fruit snijden. Maar de Alles-Snijders zijn alleen bedoeld voor het snijden van voedsel, dus niet voor het snijden van harde voorwerpen zoals hout, beenderen, blik, enzovoort.
De elektrische snijmachine is met een gladde bijzonder googwaardig mes (1) en een roestvrije mesbeschermplaat uitgerust. Wanneer het mes minder scherp wordt, kunt u het mes met de bijgevoegde messenslijper D-1000 weer slijpen. Lees hiervoor de gebruiksaanwijzing van de messenslijper.

DK

2.0 Anvendelse

Med Graef-elektro-universalskæremaskiner 188 MASTER, 182 MASTER, 172 MASTER CONCEPT kan De skære brød, skinke, pølse, ost, gulerødder, agurker, frugt, grønsager etc.. De må under ingen omstændigheder skære hårde genstande så som ben, træ, blik o.lign.
Den eletriske pålægsma-skine er udstyret med en glat højeffektiv spcialkniv (1) og en rustfri knivdækpla-de. Med den medfølgende knivskærper D-1000 kan De skærpe kniven igen, når den begynder at blive sløv. Ved skærpningen skal de følge brugsvejledningen for knivskærperen.





D

3.0 Sicherung

Die Geräte besitzen zur Sicherung gegen unbefugte Benutzung einen Einschaltschutz (6). Der unter dem Schlitten (5) angebrachte Einschaltschutz (6) wird ohne Druck auf die Sicherheitsschalttaste (4) mit dem Finger in Richtung A gedrückt. Anschalten des Gerätes nur bei Entriegelung des Einschaltschutzes (6) in Richtung B möglich. (Bild 1)
Die 188 MASTER ist ein Kippschneider und kann sowohl als Gradschneider für das Schneiden von anspruchsvollem Schneidgut wie Schinken, Weichwurst und Käse als auch als Schwerkraftschneider für das Schneiden von Brot, Hartwürsten und Gemüse eingesetzt werden. Um die Maschine zu kippen, drücken Sie zunächst den Verriegelungsknopf (15) ein. Die Maschine wird entrastet. Dann ziehen Sie mit dem Kipphebel (16) die Maschine kraftvoll hoch, bis diese an den Anschlag stößt und hörbar einrastet. Erst dann ist die Maschine gesichert. Um die Maschine wieder gerade zu stellen, Kipphebel (16) nach unten drehen. Durch Drücken auf den hinteren Teil des Profils (7) Maschine in den Bolzen (17) einrasten.

GB

3.0 Securing the machine

The machines have a safetey catch (6) to protect them against unauthorized use. The catch (6) prevents the machines from being switched on. It is located under the carriage (5). Exerting no pressure on the safety button (4) slide the switch in the direction of the setting button (8). the machine can only be switched on when the catch has been released (Fig. 1).
The 188 MASTER is a pivoting multi-slicer that can be used to slice ham, sausage and cheese. It can also be used as a gravity assisted-style slicer for bread, hard suasage and vegetables. Then pull the machine upward forcefully with the swivel lever (16) until it makes contact with the limit stop and audibly locks into place. Then raise the lever (16) until the machine is flush against the base plate. To return the machine to its original position, pull the lever (16) down. To engage the machine in the bolt (17), push the back of the frame (7).

F

3.0 Sécurité

Pour empêcher toute utilisation intempestive, les modèles sont équipés d'un verrouillage de sécurité. Pousser le dispositif (6) placé sous le chariot (5) avec le doigt vers le bouton de réglage (8), sans appuyer sur le commutateur de sécurité (4). tant que ce dispositif de sécurité n'est pas déverrouillé, l'appareil ne peut être mis ne marche (ill. 1).
Trancheuse basculante pour une découpe verticale (du jambon, de la saucisse douse, du fromage) ainsi qu#une découpe oblique (du pain, des légumes, de la saucisse dure). Tirez ensuite la machine à fond vers le haut à l'aide du levier de pivotement (16) jusqu'à ce que celui-ci atteigne la butée et s'enclenche correctement. La machine n'est bloquée qu'une fois le levier enclenché. A l'aide du levier vous basculez la machine en haut (16). Pour mettre la machine dans la position d'origine vous basculez le levier (16) en bas en poussant sur la partie arrière (17) du chariot.

I

3.0 Sicurezza

I modelli sono muniti di un dispositivo di protezione dell-avviamento (6) per evitare l'impiege non autorizzato. Il dispositivo (6) che si trova sotto il carrello (5) viene spinto con il dito verso la manopola di regolazione (8), senza premere l'interruttore di sicurezza (4). S'avviamento del motore è possibile solo dopo aver effettuato lo sbloccaggio. (ill. 1).
Il 188 MASTER è una affettatrice orientabile e può essere impiegata sia come affettatrice lineare per proscuiutti, salami morbidi e formaggi che come affettatrice a gravità per tagliare pane, salami duri e verdure. Quindi tirare con forza la macchina verso l'alo servendosi della leva girevole (15) finché questa non si scontra con l'aresto e si innesta in modo acusticamente percepiblile. Solo allora la macchina è sicura. La macchina viene sganciata. Poi portate in alto con la leva girevole (16) la macchina, fino a che questa non sia serrata contro la piastra di fondo. Per rimettere la macchina diritta, girare la leva (16) verso il basso. Premendo sulla parte posteriore del profilo (7) la macchina si aggancia nel perno (17).

NL

3.0 Beveiliging

De apparaten hebben een schakelbeveiliging (6) om onbevoegd gebruik te voorkomen. De onder de skede (5) aangebrachte schakelbeveiliging (6) wordt, zonder op de veiligheidsschakelaar (4) te drukken, geactiveerd door hem met de vinger in de richting van de instelknop (8) te drukken. De snijmachine kan alleen in gebruik genomen worden door de schakelbeveiliging in tegengestelde richting te drukken (afb. 1).
De 188 MASTER is een kantelbare allessnijder en kan gebruikt worden als rechtsnijder van hesp, zachte worst en kaas als schuinsijder voor het snijden van brood, harde worst en groenten. Vervolgens trekt u met de zwenkhandel (16) de machine krachtig omhoog totdat deze de aanslag bereikt en hoorbaar vastklikt. Pas dan is de machine geborgd. Vervolgens kantelt u, met behulp van de kantelhendel (16) de machine omhoog. Om de machine weer rechtop te plaatsen draait u de kantelhendel (16) naar onder. door te duwen op het achterste deel van de slede (7) klemt u de machine terug vast in de vergrendelingspin (17).

DK

3.0 Sikring

Apparaterne har en tilkoblingsbeskyttelse (6) til sikring mod uvedkommende benyttelse. Tilkoblingsbeskyttelsen (6), som er anbragt under slæden (5), trykkes uden tryk på sikkerhedsafbryderknappen (4) med fingeren i retning af indstilingknappen (8). Tilkobling af apparatet er først mulig efter at spærringen er slået fra (Billede 1).
188 MASTER kan anvendes både som ligestellet eller skråtstillet pålægsmaskine. Som ligestillet til at skære skinke, bløde pølser og ost. Som skråtstillet til at skære brød, faste pølser og grønsager. Træk derefter maskinen kraftigt op med drejehåndtaget (16), indtil det støder mod anslaget og går hørbart i indgreb. Først derefter er maskinen sikret. Maskinen låses op. Derefter løfter De maskinen op på skrå med svinghåndtaget (16), indtil maskinen er låst fast til bundpladen. For igen at ligestille maskinen, drejes svinghåndtaget (16) nedad. Ved at trykke på den bageste del af profilen (7) låses maskinen fast i bolten (17).





D

4.0 Inbetriebnahme

Maschinen auf festen, sauberen Untergrund stellen. Saugfüße (9) von 172 MASTER CONCEPT fest andrücken und Tablett (10) unterstellen. Mit Einstellknopf gewünschte Schnittstärke wählen. (Bild 2) Schneidgut auf den Schlitten legen und umfassen, so daß Ihr Daumen auf der Sicherheitsschalttaste (4) liegt. Leichtes Eindrücken der Sicherheitsschalttaste (4) schaltet den Motor ein. Beim Schneidevorgang den Daumen gegen die Sicherheitsschalttaste (4) drücken. (Bild 3) Sobald Sie den Daumen von der Sicherheitsschalttaste nehmen, schaltet der Motor ab.

Dauerschalter (nur Modell 188) die Maschine ist zusätzlich mit einem Dauerschalter (A) ausgestattet. Zum Schneiden von großen Mengen oder auch zum Schneiden von Tomaten, Möhren, Gurken etc. in der Schrägstellung schieben Sie den Schalter (A) nach rechts. Zum Ausschalten drücken Sie die Schalttaste (B). Der Schalter wird entriegelt. (Bild 5)

GB

4.0 Starting

Stan dthe maschine on a secure and clean base. On the 172 MASTER CONCEPT press the suction feet (9) on firmly and place tray (10) under the machine. Select the desired slice thickness with the setting button (Fig. 2). Place the food to be sliced on the carriage and hold insuch a way that your thumb rests on the safety button (4). Lightly press the safety button (4) to switch the motor on. When slicing, press thumb against the safety button (4) (Fig. 3). The motor switches off as soon as the thumb is removed from the safety button.

Switch for continuous operation (model 188 only) the machine is also outfitted with a switch for continuous operation (A), which is used when tomatoes, carrots, cucumbers, etc. or large quantities of food are being sliced. To operate the machine in a diagonal position, slide the switch (A) to the right. To switch the machine off, press the ON/OFF switch (B), which unlocks the switch. (Fig. 5)

F

4.0 Mise en marche

Placer l'appareil sur un plan solide et propre. Bien presser les pieds à ventouses (9) des modèles 172 MASTER CONCEPT et mettre le plateau (10) en place. Sélectionner l'épaisseur de tranchage voulue (ill. 2) á l'aide du bouton de réglage. Poser la denrée à trancher sur le chariot et la tenir de sorte que votre pouce repose sur le commutateur de sécurité. (4). Pour mettre le moteur en marche, appuyer légèrement sur le commutateur de sécurité (4). Pendant les opérations de tranchage, maintenir le pouce sur le commutateur de sécurité (4) (ill. 3). Dés que vous enlevez le pouce de ce commutateur de sécurité, le moteur s'arrête.

Interrupteur permanent (seulement pourles modèles 188) La machine est équipée d'un interrupteur basculant (A). Pour découper des grandes quantités ou des tomates, carottes, comcombre etc. vous poussez l'interrupteur (A) dans la position droite. Pour déverrouiller vous poussez à nouveau sur l'interrupteur (B).(ill 5)

I

4.0 Messa in funzione

Mettere l'affettatrice su una base stabile e pulita. Premere bene i piedini a ventos (9) dei modelli 172 MASTER CONCEPT e mettere il piatto portamerce (10) al suo posto. Scegliere lo spessore di taglio desiderato utilizzando la manopola di regolazione. (ill. 2) Mettere la merce da tagliare sul carrello e afferrarla in modo che il pollice si trovi sull'interruttore di sicurezza (4). Per mettere il motore in moto premere leggermente l'interruttore di sicurezza (4). Mentre si affetta tenere il pollice premuto sull'interruttore di sicurezza (4). (ill. 3) Togliendo il pollice dall'interruttore il motore si spegnerà istantaneamente.

La macchina è fornita inoltre di un interruttore permanente (A). Per tagliare grandi quantitá o ancho per tagliare pomodori, carote, cetrioli ecc. nella posizione inclinata, spostate l'interruttore (a) a destra. Per spegnere premete il tasto di commutazione (B). L'interruttore viene sbloccato. (ill 5)

NL

4.0 Ingebruikname

De snijmachine op een harde, schone ondergrond plaatsen. Zuignoppen (9) van de 172 MASTER CONCEPT goed aandrukken en plateau (10) er onder zetten. Met de instelknop de gewenste snijdikte kiezen (afb. 2). Het te snijden voedsel op de slede leggen en zó vasthouden dat uw duim op de veiligheidsschakelaar (4) rust. door de veiligheidsschakelaar (4) licht in te drukken schakelt u de motor aan. Tijdens het snijden uw duim tegen de veiligheitsschakelaar (4) gedurkt houden (afb. 3). Zo gauw u de veiligheidsschakelaar met uw duim loslaat, stopt de motor.

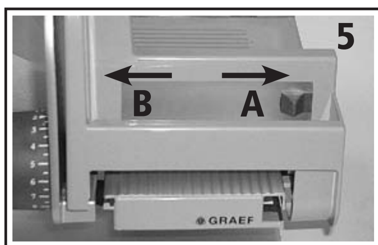
Permanente schakelaar (enkel op model 188) De machine is bijkomend uitgerust met een kantleschakelaar (A). voor het snijden van grote hoevellheden of ook bij het snijden van tomaten, wortelen, komkommers etc. drukt u de schakelaar (A) in de schuine houding naar rechts. Om uit te schakelen duwt u op de schakeltoets (B). De schakelaar wordt ontgrendeld. (afb. 5)

DK

4.0 Idriftsættelse

Maskine stilles på en fast, ren undergrund. Sugefødder (9) på 172 MASTER CONCEPT trykkes godt fast og bakken (10) stilles under maskinen. Med indstillingsknappen vælges den ønskede skæretykkelse (Billede 2). Det materiale, der skal skæres, lægges på slæden og man tager således fat pål det, at tommelfingeren ligger på sikkerhedsafbryderknappen (4). Ved let tryk på sikkerhedsafbryderknappen (4) kobles motoren til. Ved skæreprocessen trykkes tommelfingeren mod sikkerhedsafbryderknappen (4). (Billede 3) Så snart man tager tommelfingeren væk fra sikkerhedsafbryderknappen, kobles motoren fra.

Afbryder (kun model 188) Maskinen er ekstra udrustelt med en afbryder (A) så den kan kan køre kokntinuerligt. Når der skal skæres større mængder, eller når der skæres tomater, kål eller agurker f. eks. i skrå stilling, skubber De afbryderen (A) til højre. for at afbryde trykkes på afbrydertasten (B). Afbryderen bliver nu låst op. (billede 5)





Schneiden

Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte (2) drücken und Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen. Weiches Schneidgut - wie Schinken, Käse - lässt sich am besten gekühlt schneiden. Schlitten langsam gegen das Messer führen. Hartes Schneidgut - wie Salami, Brot, Gurken, etc. - kann man schneller schneiden.

Wichtig ▸ Sobald das Schneidgut nicht mehr sicher gehalten werden kann, muss der Restehalter (3) benutzt werden. Dieser wird auf die Schlittenrückwand gesetzt. Schneidgut mit Restehalter (3) gegen die Anschlagplatte (2) drücken. (Bild 5) Maschine darf nicht ohne Resthalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lässt deren Gebrauch nicht zu.

Schneidguthalteleiste zum Schneiden von kleinkalibrigen Schneidgut auf den Schlitten klemmen.

D

Slicing

Press the food to be sliced lightly against the stop plate (2) and guidee the carriage evenly against the blade. Soft foods - such as ham, cheese - can be best sliced when cooled. Guide the carriage slowly against the blade. Hard foods such as salami, bread, cucumbers, and so on - can be sliced quicker.

Important ▸ use the rest holder (3) as soon as the food to be sliced has become smaller. It is placed on the carriage rear section. Press the food to be sliced with the rest holder (3) against the stop plate (2) (Fig. 5). To be on the safe side, never use the machine without the extension unless the size and shape of the pieces of food do not permit it to be used.

Clamp the food holding bar to the carriage for cutting narrow products.

GB

Tranchage

Appuyer légèrement la denrée à trancher contre le plateau à butée de fin de course (2) et faire glisser régulièrement le chariot contre la lame. Les denrées molles telles que le jambon ou le fromage sont plus faciles à trancher lorsqu'elles sont froides. Faire avancer doucement le chariot contre la lame. Les denrées dures telles que le salami, le pain, les concombres, etc. peuvent être tranchées plus rapidement.

Important ▸ dès que la denrée à trancher a atteint une taille réduite, utiliser le poussoir protège-doigts (3). Placer la denrée contre la paroi extérieure du chariot. La presser contre le plateau à butée de fin de course (2) à l'aide du poussoir protège-doigts (3) (ill. 5). La machine ne doit pas être utilisée sans le poussoir protège-doigts à moins que la forme et la taille de la denrée à trancher ne permettent pas son utilisation.

Fixer la barre de retenue du produit sur le chariot pour couper le produit à trancher en petit calibre.

F

Affettatura

Appoggiare leggermente la merce da affettare contro la piastra d'arresto di fine corsa (2) e muovere, con movimento regolare, il carrello contro la lama. La merce molle, come il prosciutto ed il formaggio, si taglia meglio se fredda. Fare avanzare dolcemente il carrello contro la lama. La merce dura come il salame, il pane, i cetrioli, ecc. può essere affettata più velocemente.

Importante ▸ quando la merce ha raggiunto piccole dimensioni, utilizzare il pressamerce (3). Porre il pressamerce contro la parete esterna del carrello. Premere la merce con l'aiuto del pressamerce contro la piastra d'arresto di fine corsa (2). (ill. 5) Togliere il pressamerce solo nel caso in cui le dimensioni e la forma della merce da affettare non permettano di impiegare il pressamerce.

Fissare sul carrello la barra di bloccaggio del prodotto per il taglio di prodotti di piccolo calibro.

I

Snijden

Het te snijden voedsel licht tegen de aanslagplaat (2) drukken en de slede gelijkmatig langs het mes schuiven. Zacht voedsel -zoals ham en kaas- kan het beste koud gesneden worden. De slede langzaam langs het mes schuiven. Hard voedsel -zoals salami, brood en augurkenkunnen sneller gesneden worden.

Belangrijk ▸ Zo gauw het te snijden voedsel een klein stuk geworden is, moet de restenhouder (3) gebruikt worden. Deze wordt op de achterwand van de slede gezet. Het te snijden voedsel met de restenhouder (3) tegen de aanslagplaat (2) drukken. (afb. 5). De machine mag niet zonder restenhouder worden gebruikt, behalve wanneer de vorm en grootte van het te snijden voedsel het gebruik ervan niet toelaat.

Producthouder voor het snijden van producten met een klein kaliber op de slede vastklemmen.

NL

Skæring

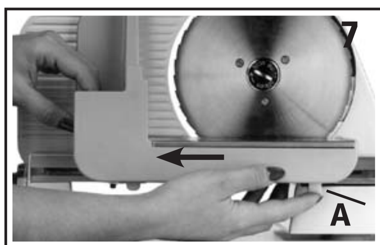
Det materiale, der skal skæres, trykkes let imod anslagspladen (2), og slæden føres jævnt mod kniven. Blødt materiale - så som skinke eller ost - kan bedst skæres, når det er koldt. Slæden føres langsomt imod kniven. Hårdt materiale - så som salami, brød, agurker etc. - kan man skære hurtigere.

Vigtigt ▸ Så snart det materiale, som skæres, er blevet mindre, skal resteholderen (3) benyttes.

Denne sættes slædens bagvæg. Materialet trykkes med resteholderen (3) mod anslagspladen (2) (Billede 5). Maskinen må ikke benyttes uden resteholderen, medmindre størrelsen og formen på det, som skal skæres, ikke tillader at bruge den.

Klem stykkeholderlisten til skæring af små stykker på slæden.

DK





D

5.0 Reinigung und Pflege

Vor Reinigen Netzstecker ziehen! Nicht im Wasser spülen!

Abnahme des Schlittens

Einstellknopf (8) über 0-Stellung bis Endanschlag drehen. Verriegelungshebel (A) auf der rechten Unterseite des Schlittens nach oben drücken und während Sie den Schlitten nach hinten herausziehen im gedrückten Zustand belassen. (Bild 7) Schlittenführung reinigen und mit etwas säurefreiem Nähmaschinenöl einfetten.

GB

5.0 Cleaning and maintenance

Disconnect from the electric mains before cleaning! Do not wash in water!

Removing the carriage

Turn the setting button (8) past the 0 setting until it stops. Press the locking lever (A) on the bottom right side of the carriage upwards and keep pressed while pulling the carriage towards the rear (fig. 7). Clean the carriage guide and grease with a little acid-free sewing-machine oil.

F

5.0 Nettoyage et entretien

Débrancher avant le nettoyage! Ne pas nettoyer dans de l'eau!

Démontage du chariot

tourner le bouton au-delà du 0, jusqu'en fin de course. Pousser vers le haut le levier de verrouillage (A) situé sur la face inférieure droite du chariot et le maintenir en position appuyée pendant que vous tirez le chariot vers l'arrière (ill. 7). Nettoyer le rail de guidage et le graisser avec un peu d'huile neutre pour machine à coudre.

I

5.0 Pulizia e manutenzione

Prima di procedere alla pulizia staccare la spina! Non pulire l'affettatrice in acqua!

Smontaggio del carrello

Girare la manopola di regolazione passando per lo „0" fino all'arresto di fine corsa. Spingere verso l'alto la leva di bloccaggio (A) che si trova a destra del carrello in basso e tenerla premuta mentre viene tolto il carrello spingendolo indietro. (ill. 7) Pulire la guida del carrello ed ingrassare con un po' di olio neutro da macchina da cucire.

NL

5.0 Reiniging en onderhoud

Voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact halen! Niet in water spoelen!

Het verwijderen van de slede

In-stelknop (8) via 0 tot het eind draaien. Regelingshendel (A) rechtsonder de slede naar boven drukken en ingedrukt houden terwijl u de slede via de achterkant er uittrekt (afb. 7). De sledegroef reinigen en met een beetje zuurvrije naaimachine-olie invetten.

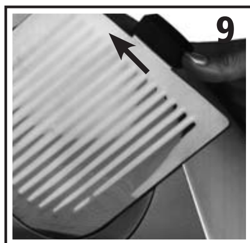
DK

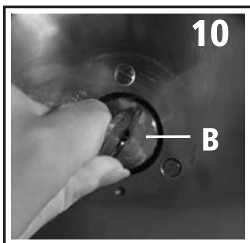
5.0 Rengøring og vedligeholdelse

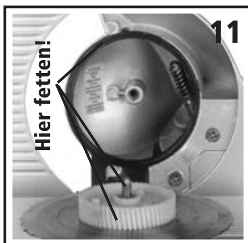
Træk stikkontakten ud, inden der begyndes med rengøringen! Skyl ikke i vand!

Afmontering af slæden

Drejes indstillingsknappen (8) ud over nulstillingen til stopanslaget.Trykkes spærrehåndtaget (A) på højre underside af slæden opad og mens De trækker slæden tilbage og af, skal De blive ved med at trykke på håndtaget. (Billede 7) Slædeføringen gøres ren og smøres ind med lidt syrefri symaskineolie.







Abnahme der Messerabdeckplatte - Drehen Sie die Messerabdeckplatte an dem schwarzen Griff in Pfeilrichtung nach oben bis dieser senkrecht über dem Motorkörper steht. Hierbei ist in der Ausgangsposition zunächst der Einrastpunkt zu überwinden. Drücken Sie nun von hinten die Messerabdeckplatte (13) vom Messer weg und nehmen Sie diese ab. (Abb. 7) Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Hierzu den Stift hinter der Messerabdeckplatte (13) in die Bohrung des Lagerbolzens (12) eindrücken und die Messerabdeckplatte (13) an dem schwarzen Griff wieder nach unten drehen. Achten Sie darauf, daß der schwarze Knopf in den Führungsstift einrastet.

Abnahme der Messers

Von Zeit zu Zeit Maschine auch hinter dem Messer reinigen. Schlitten (5) entfernen. Den Zapfen (B) mit einer Münze (z. B. 2-EURO-Stück) im Uhrzeigersinn lösen. Messer vorsichtig abnehmen. (Abb. 8)

Vorsicht scharfes Messer!!!

Innenseiten des Messers und schwarzen Ring mit feuchtem Tuch reinigen. Auf Foto markierte Punkte mit Vaseline einfetten. Einsetzen des Messers erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. (Bild 9)

D

Removal of the blade cover plate - Turn the blade cover plate by the black handle upwards until this is vertically above the motor body. In the process, the snap-in force at the initial position must be overcome. Now press the blade cover plate (13) away from the blade and take this off. (Fig. 7) Assembly is in reverse order. For this purpose, insert the pin behind the blade cover plate (13) in the bearing pin borehole (12) and turn the blade cover plate (13) by the black handle back down again. Make sure that the black knob engages int the guide pin.

Removing the blade

Also clean behind the blade from time to time. Remove carriage (5). Use a coin to unscrew the bearing bolt (B) clockwise. Carefully remove blade (Fig. 8).

Careful! Sharp blade!!!

Clean the inner side of the blade and the black ring with a damp cloth. Grease the point indicated in the photo with Vaseline. Replace the blade in reverse order (Fig. 9).

GB

Retrait de la plaque de recouvrement de la lame - A l’aide de la poignée noire, orientez la plaque de recouvrement de la lame vers le haut dans la direction des flèches jusqu’à ce qu’elle se trouve à la perpendiculaire au dessus du corps du moteur. Pour ce faire, en position finale, il faut sortir du point d’enclenchement. Ensuite, par l’arrière, éloignez de la lame la plaque de rcouvrement de la lame (13) et démontez-la. (fig. 7) Le montage s’effectue dans l’ordre inverse. Pour y procéder, introduire la tige derrière la plaque de recouvrement de la lame (13) dans le trou de perçage du boulon du logement (12) et tourner la plaque de recouvrement de la lame vers le bas par la poignée noire. Ce faisant, veillez à ce que le bouton noir s’enclenche dans la tige de guidage.

Démontage de la lame

Il est bon de nettoyer également de temps en temps l’appareil derrière la lame. Pour ce faire, enlever le chariot (5), dévisser le boulon de positionnement de la lame (B) avec une pièce de monnaie (une pièce d’1 franc p.ex) en tournant dans le sens des aiguilles d’une montre. Retirer la lame en faisant très attention (ill. 8)

Attention, lame très tranchante!!!

Nettoyer la face intérieure de la lame et l’anneau noir avec un chiffon humide. Mettre de la vaseline sur les points indiqués sur la photo. Pour remettre la lame en place, procéder aux opérations indiquées dans l’ordre inverse (ill. 9).

F

Rimozione della piastra di rivestimento del coltello - Girare la piastra di rivestimento del coltello sull’impugnatura nera nella direzione indicata dalla freccia verso l’alto, finché non si trovi perpendicolare sopra il corpra il corpo motore. A questo punto bisogna superare il punto di chiusura ad incastro nella posizione di uscita all’inizio. Allontanare da dietro la piastra di rivestimento del coltello (13) e toglierla. (Fig. 7) Il montaggio avviene in sequenza inversa. Per questo comprimere il perno dietro alla piastra di rivestimento del coltello (13) nel foro del bullone supporto (12) e girare di nuovo la piastra di rivestimento coltello (13) sull’impugnatura nera verso il lato inferiore. Prestare attenzione al fatto che la testa nera nel perno di guida scatti ad incastro.

Smontaggio della lama

Di tanto in tanto è bene pulire l’affettatrice anche dietro la lama. Per far ciò togliere il carrello (5) e poi svitare con l’aiuto di una moneta il perno centrale (B) girando in senso orario. Togliere la lama facendo molta attenzione. (ill. 8)

Attenzione, la lama è molto affilata!!!

Pulire la faccia interna della lama e l’anello nero con un panno umido. Ingrassare con vasellina i punti indicati nella foto. Per rimontare la lama procedere in senso inverso (ill. 9).

I

Afnemen van de mesbeschermplaat - Draai de mesbeschermplaat aan de zwarte greep in de pijlrichting naar boven, totdat deze verticaal boven de motor staat. Hiervoor moet in de uitgangspositie eerst door de weerstand van het bevestigingspunt worden geduwd. Druk nu vanaf de achterkant de mesbeschermplaat (13) van het mes weg en neem de plaat eraf. (afb. 7) De montage vindt in omgekeerde volgorde plaats. Voor de montage moet de pin achter de mesbeschermplaat (13) in het gat van de as (12) worden gedrukt en de mesbeschermplaat met behulp van de zwarte greep weer naar onderen worden gedraaid. Let erop dat de zwarte knop in de geleidepin schuift.

Het verwijderen van het mes

Het wordt aanbevolen af en toe de machine achter het mes schoon te maken. Eerst de slede (5) verwijderen. Dan de lagerbouten (B) kloksgewijs met een schroevendraaier of muntstuk losdraaien. Het mes voorzichtig verwijderen (zie afb. 8).

Voorzichtig, het mes is scherp!

De binnenkant en de zwarte ring met een vochtige doek schoonmaken. De op de foto aangegeven plecken met vaseline invetten. In omgekeerde volgorde het mes weer monteren (zie afb. 9).

NL

Aftagning af knivdæk-pladen - Drej knivdækpladen opad i pilens retning med det sorte F20 indtil dækpladen står lodret over motorhuset. I udgangspositionen skal man først overvinde låsepunktet. Tryk nu bagfra knivdækpladen (13) væk fra klingen og tag den af. (Fig. 7). Monteringen sker i omvendt rækkefølge. Det gøres ved at trykke stiften bag ved knivdækpladen (13) ind i hullet i lejebolten (12) og svinge knivdæk-pladen ned igen med det sorte håndtag. Sørg for, at den sorte knap går i indgreb med styrestiften.

Afmontering af kniven

Fra tid til anden skal maskinen også gøres ren bag ved kniven: slæden (5) fjernes. Lejebolten (B) løsnes ved drejning med uret med en mønt (f.eks en 10-krone). Kniven tages forsigtigt af. (Billede 8)

Pas på: skarp kniv!!

Knivens inderside og den sorte ring gøres ren med en fugtig klud. De på billedet markerede punkter smøres ind i vaseline. Monteringen af kniven foregår i omvendt rækkefølge. (Billede 9)

DK

D

Technische Daten
172 MASTER CONCEPT
182 MASTER
188 MASTER

mm	172	182	188
Länge	370	360	395
Breite	300	300	295
Höhe	240	250	270
Gewicht	7,0	7,3	7,4

Motor
Getriebe-Motor
170 Watt, 230 Volt

Betriebsdauer
Kurzzeitbetriebsdauer 9,5 min.

Material
Ganzmetallmaschinen aus Aluminium. Messer und Schlitten aus rostfreiem Edelstahl. Restehalter und Tablett aus geschmacksneutralem Kunststoff.

Messer
Das Spezialmesser hat einen Durchmesser von 170 mm.

Zubehör
Über den Handel ist ein Spezialmesser mit gezahnter Schneide erhältlich. Bei Bestellung Ihren Gerätetyp angeben. Schneidguthalteleiste - nur für Modell 188.

Diamant-Messerschärfer D 1000:
passend für alle elektrischen und handbetriebenen Allschnittmaschinen bis 170 mm Messerdurchmesser.

GB

Technical Data
172 MASTER CONCEPT
182 MASTER
188 MASTER

mm	172	182	188
Length	370	360	395
Width	300	300	295
Heigth	240	250	270
Weight	7,0	7,3	7,4

Motor
gear motor
170 Watt, 230 Volt

Oper ating time
Short-period operation
9,5 minutes

Material
All metal made of aluminium, blade and carriage made of non-corrosive special steel, rest-holder and tray made of plastic material that does not influence taste.

Blade
The special blade has a diameter of 170 mm.

Accessories
A special blade with a toothed edge is available through retailers. Please indicate machine type when ordering.
Food holding bar – 188 model only

Diamand Blade Sharpener D 1000:
Available for all electric and manually operated universal machines with blades with diameters up to 170 mm.

F

Fiche technique
172 MASTER CONCEPT
182 MASTER
188 MASTER

mm	172	182	188
Longueur	370	360	395
Largeur	300	300	295
Hauteur	240	250	270
Poids	7,0	7,3	7,4

Moteur
Moteur à condensateur
170 Watt, 230 Volt

Durée de service
Service temporaire 9,5 minutes

Matériau
Appareil tout-maschine en aluminium. Lame et chariot en acier fin inoxydable. Poussoir protège-doigts et plateau en plastique neutre.

Lame
La lame spéciale a un diamètre de 170 mm.

Accessoire
Une lame à dentée disponible par l'intermédiaire des revendeurs. Indiquer le type de l'appareil au moment de la commande.
Barre de retenue du produit – seulement pour modèle 188

Aiguisoir universel D 1000:
convenant pour toutes les trancheuses électriques et manuelles de lames d'un diamètre max. de 170 mm.

I

Dati tecnici
172 MASTER CONCEPT
182 MASTER
188 MASTER

mm	172	182	188
Lunghezza	370	360	395
Larghezza	300	300	295
Altezza	240	250	270
Peso	7,0	7,3	7,4

Motore
Motore a condensatore
170 Watt, 230 Volt

Durata d'esercizio
Esercizio continuo 9,5 minuti

Materiali
Apparecchio completamente in alluminio. Lama in acciaio legato inossidabile. Pressamerce e piatto portamerce in plastica insapore.

Lama
La lama speciale ha un diametro di 170 mm.

Accessori
In commercio si trova anche una lama speciale dentata. Nell'ordinazione si prega di indicare il tipo di apparecchio.
Barra di bloccaggio del prodotto disponibile solo per il modello 188.

Affilatrice universale D 1000:
idonea per tutte le affettatrici universali elettriche e a mano fino ad un diametro della lama di 170 mm.

NL

Technische gegevens
172 MASTER CONCEPT
182 MASTER
188 MASTER

mm	172	182	188
Lengte	370	360	395
Breedte	300	300	295
Hoogte	240	250	270
Gewicht	7,0	7,3	7,4

Motor
Condensator-aandrijvingsmotor
170 Watt, 230 Volt

Gebruiksduur
Niet langer dan 9,5 minuten achtereen

Materiaal
De Alles-Snijder is van aluminium gemaakt, het mes en de slede van roestvrij staal, de restenhouder en de plateau van smaak-neutrale kunststof.

Mes
Het speciale mes heeft een diameter van 170 mm.

Accessoires
Via de détailhandel is ook een speciaal mes met getand snede verkrijgbaar. Bij de bestelling is het belangrijk het type snijmachine te vermelden.
Producthouder – alleen voor model 188.

Universele messenslijper D 1000:
kan gebruikt worden voor alle met de hand aangedreven of electrische snijmachines met een mesdiameter

DK

Tekniske data
172 MASTER CONCEPT
182 MASTER
188 MASTER

mm	172	182	188
Længde	370	360	395
Bredde	300	300	295
Højde	240	250	270
Vægt	7,0	7,3	7,4

Motor
Kondensator-drev-motor
170 watt, 230 volt

Driftstid
Korttidsdrift 9,5 minutter

Materiale
Helmetalmaskine af aluminium, kniv og slæde af rustfrit specialstål, resteholder og bakke af smagsneutralt kunststof.

Kniv
Specialkniven har en diameter på 170mm.

Tilbehør
I handelen fås specialkniven kniv også med takket æg. Ved bestilling skal apparattype angives.
stykkeholderliste - kun til model 188

Universal-knivslibeapparat D 1000:
passende til alle elektriske og hånddrevne universalskæremaskiner op til 170 mm knivdiameter.

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier Printed on paper bleached without chlorine Imprimé sur du papier blanchi sans chlore Stampato su carta sbiancata senza uso di cloro Gedrukt op chloorvij gebleekt papier Trykt på klorfit bleget papir

Garantie-Karte
Guarantee Card
Fiche de garantie
Lettera di garanzia
Garantiebewijs
Garantibevis

☐ **172 MASTER CONCEPT**

☐ **182 MASTER**

☐ **188 MASTER**



Kunde/Ihre Anschrift Customer/Your Address Client/ Votre adresse
Cliente/Vostro indirizzo Naam en uw adres Kunde/Deres adresse

Maschinen-Nr. Machine No. Appareil No.
Apparecchio no. Modelnummer Maskin-nr.

Verkauft am Sold on Vendu le
Venduto il Verkoopdatum solgt den

Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG
Spezialfabrik für
Allschnitt- und Aufschnitt-
Schneidemaschinen

Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg
Tel. 02932/9703-0
Fax 02932/9703-90
www.graef.de

Vertrieb und Service
für Österreich

Emil Pickhart +
Lehrer Ges.m.b.H.
A-1220 Wien
Hosnedlgasse 12
Tel. 02 22/2 59 71 31-32
Fax 02 22/2 59 62 63

Vertrieb und Service
für die Schweiz

Walter Hofmann AG

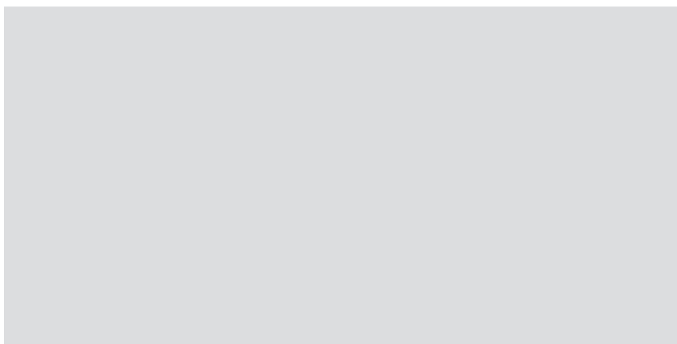
Industriestraße 30
CH 4912 Aarwangen
Tel. 062-923 1313
Fax 062-922 2122

Vertrieb und Service
für Ungarn

Weltech Handesges.
mbH
Pápay István u.3
1097 Budapest
phone 01-215-8924
fax 01-215-0096



Händler / Anschrift Retailer / address Revendeur / adresse
Negoziante / indirizzo Handelaar / adres Ekspedient / adresse





www.graef.de

GRAEF

10

Jahre Garantie
years guarantee
ans de garantie
anni di garanzia
jaar garantie
års garanti

D

Mit diesem Produkt haben Sie ein anerkanntes Qualitätserzeugnis aus deutscher Herstellung erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf. Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 120 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile wie z. B. Messer, Messerschärfer, Restehalter etc. sowie Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für die Schäden, die durch nicht von uns oder durch eine unserer Vertretungen durchgeführten Reparaturen entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

GB

With this product you have purchased an approved high-quality product of German make. Thank you very much for purchasing our product. Starting on the day of purchase we accept a warranty of 120 months for defects which can be traced back to manufacturing or material defects. Your legal warranty claims in compliance with section 439 ff of the German Civil Code shall remain unaffected by this settlement. The guarantee does not cover damage caused by improper use or defects which only slightly affect the function or value of the device. Furthermore, parts subject to wear such as blades, blade sharpeners, endpiece holders, as well as transport damage, are excluded from the guarantee provided we are not responsible. We accept no guarantee claims for damage caused by repairs carried out by anyone other than ourselves or our agents. In case of a justified complaint it shall be our choice to either repair the defective product or to replace it by a product free from defects.

F

En achetant ce produit, vous avez acquis un matériel de qualité, fabriqué en Allemagne. Nous vous remercions de votre achat. Ce produit est garanti contre les vices dûs à un défaut de fabrication ou de matériau pour une période de 10 ans à compter de la date d'achat. Vos droits de garantie selon les articles 439 et suivants du Code civil allemand (BGB) ne sont pas influencés par cette règle. Ne sont pas compris dans la garantie les dommages causés par un traitement ou une utilisation non conforme et les déficiences qui ne jouent que de manière marginale sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure comme les couteaux, les affûteurs, les pousse-restes, etc. ainsi que les détériorations en cours de transport, dans la mesure où ceci n'est pas de notre responsabilité, sont exclus du droit à la garantie. Tout droit à la garantie est exclu pour les dommages causés par des réparations n'étant pas été effectués par nos soins ou par un de nos représentants. En cas de réclamation justifiée, nous nous réservons le droit de décider si le produit défectueux sera réparé ou échangé.

I

Il prodotto da Voi acquistato è un prodotto di qualità riconosciuto di fabbricazione tedesca. Vi ringraziamo per l'acquisto. Assumiamo per questo prodotto la garanzia del produttore su difetti di fabbricazione o di materiale della durata di 120 mesi a partire dalla data di acquisto. I Vostri diritti di garanzia legali ai sensi degli articoli 439 e segg. del supplemento del Codice Civile non verranno intaccati da questo regolamento. La garanzia non contempla danni riconducibili ad un trattamento o ad un uso impropri o difetti che compromettono il funzionamento o il valore dell'apparecchio in modo minimale. Sono esclusi dal diritto alla garanzia anche i componenti soggetti ad usura, ad es. lame, affilalame, pressasalumi ecc., e danni dovuti al trasporto, ma non attribuibili alla responsabilità del produttore. Danni originati da riparazioni non eseguite dalla nostra ditta o da ditte autorizzate dalla stessa sono esclusi dal diritto alla garanzia. Nel caso di reclami guistificati ripareremo a nostra scelta il prodotto difettoso o lo sostituiremo con un prodotto provo di difetti.

NL

Met dit product heeft u een erkend, in Duitsland vervaardigd kwaliteitsproduct aangeschaft. Wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Op dit product bestaat een fabrieksgarantie voor de duur van 120 maanden na aankoopsdatum, op gebreken die op productie- of grondstoffen terug zijn te voeren. Uw wettelijke aanspraak op garantie volgens § 439 ff. BGB-E blijft onverminderd van kracht. Niet in de garantievoorwaarden inbegrepen is schade, die ontstaan is door ondeskundige behandeling of ondeskundig gebruik alsmede gebreken die slechts in beperkte mate van invloed zijn op de werking of de waarde van het toestel. Daarnaast zijn de garantievoorwaarden niet van toepassing op slijtageonderdelen zoals messen, messlijpers, resthouders alsmede transportschade, voor zover de schade niet door ons toedoen ontstaan is. Voor schade die ontstaan is door reparaties die niet door ons of onze vertegenwoordigers zijn uitgevoerd, stellen wij ons niet aansprakelijk. Bij geautoriseerde claims wordt het gebrekkige product naar ons inzicht gerepareerd of tegen een ander product omgeruild.

DK

Med dette apparat har De anskaffet Dem et anerkendt kvalitetsprodukt af tysk fabrikat. Vi takker Dem for Deres valg. På dette produkt yder vi fra og med salgsdatoen 120 måneders fabrikationsgaranti for defekter eller mangler, der skyldes fabrikations- eller materialefejl. Deres retlige garantikrav ifølge § 439 ff. BGB-E påvirkes ikke af denne ordning. Garantien omfatter ikke skader, der er opstået på grund af ukorrekt behandling eller anvendelse, eller mangler, som på den mindste måde påvirker apparatets funktion eller virkning. Desuden omfatter garantien ikke sliddele, som f.eks. knive, knivslibere, restholdere, eller transportskader, som vi ikke er ansvarlige for. Skader, som opstår på grund af reparationer, der ikke er udført af os eller af en af vores repræsentationer, er ikke omfattet af garantien. Ved berettiget reklamation påtager vi os efter eget skøn enten at reparere eller udskifte det defekte eller mangelfulde produkt.